

chaude, parce que le changement de température pourrait provoquer sa rupture.

· **ATTENTION:** Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation électrique.**

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut **débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation .**

7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.3 - TUYAUX AU QUARTZ (TOASTEURS)

Vérifiez périodiquement l'état des tuyaux au quartz de la machine parce que le déplacement de l'appareil d'un endroit à un autre pourrait en causer la rupture. Dans ce cas, appelez "SERVICE APRÈS-VENTE ".

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; **débranchez-la de l'installation électrique.**

8.2 - ÉLIMINATION

Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l'appareil, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. (voir chap. 1 par. 3.2).

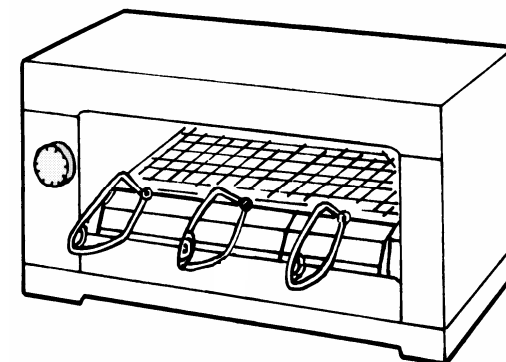
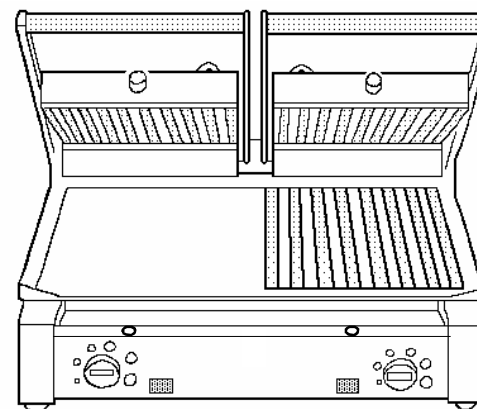
GRILS "CE" de la série:

ELIO R / ELIO L;
PDM / PDR / PDL / PDX / P2L;
CORT L / CORT R / CORT X / CORT CRÊPES / P1L;
TOP L / TOP M / TOP R / TOP X.

TOASTEURS "CE" de la série:

4Q / 6Q / 6C / 12Q / 12C

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE pag. 4

- 1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
- 1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE
- 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
 - 1.3.1 - description générale
 - 1.3.2 - caractéristiques de construction
 - 1.3.3 - structure de la machine

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES pag. 6

- 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 8

- 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
- 3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
- 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - L'INSTALLATION pag. 9

- 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
- 4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
- 4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DES GRILS
 - 4.3.1 - schéma électrique des GRILS: PDM/R/L/X ; P2L
 - 4.3.2 - schéma électrique des GRILS: TOP M/R/L/X
 - 4.3.3 - schéma électrique des GRILS: CORT R/L/X; CORT CRÊPÊS; ELIO R/L; PIL
- 4.4 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DES TOASTEURS
 - 4.4.1 - schéma électrique des TOASTEURS : 4Q e 6Q/C
 - 4.4.2 - schéma électrique des TOASTEURS: 12Q/C
- 4.5 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

machine;

- 2 programmer la température désirée grâce au bouton (pour les grils) et le temps de cuisson pour les toasteurs;
- 3 quand le gril ou le toasteur est chaud placez l'aliment et commencez la cuisson ;
- 4 à la fin de la cuisson éliminez les éventuels résidus;
- 5 si le gril est inutilisé pendant une longue période (ex. une ou deux heures), remplacez le thermostat sur 0°C.

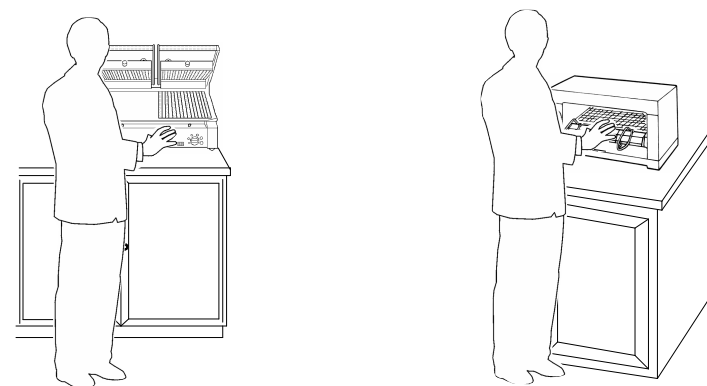


FIG. n°12 - Position correcte pour l'utilisation

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment.
- il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct avec l'aliment.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élevée.
- Le nettoyage des TOASTEURS doit être effectué uniquement à froid, en passant sur les tubes au quartz avec un tampon de coton imbibé d'alcool.
- Par contre le nettoyage des GRILS peut être effectué à chaud, en utilisant une brosse métallique, et en passant plusieurs fois sur la grille de cuisson, faites toujours très **ATTENTION**, tout contact accidentel des mains avec la surface chaude peut causer de graves brûlures.
- Faites également attention quand vous **vider le collecteur de sauce**.
- On conseille d'effectuer le nettoyage du GRIL à la température minimum nécessaire pour faire fondre les gras résiduels de cuisson collés à la plaque de cuisson.
- Il est défendu de verser de l'eau ou d'autres liquides sur la plaque de cuisson

4.5 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Pour contrôler le fonctionnement de l'appareil, il suffit de tourner le bouton "start" **dans le sens des aiguilles d'une montre** (en restant face au bouton) et en partant de la position de fin de course, le voyant lumineux qui se trouve sur le côté de la machine s'allume.

Quand ce voyant est allumé, la machine fonctionne

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES SUR LES GRILS

Les commandes sont disposées comme indiqué ci dessous.

- 1 Thermostat
- 2 Voyant lumineux, indique que les résistances sont en fonction.

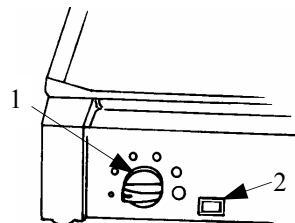


FIG. n°10 - Position des commandes sur les grils

5.2 - COMMANDES SUR LES TOASTEURS

Les commandes sont disposées comme indiqué ci dessous..

- 1 Timer, pour régler le temps de cuisson.

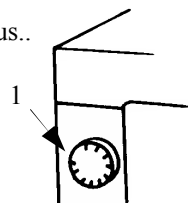


FIG. n°11 - Position des commandes sur les toasteurs

5.3 - PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

A la livraison la machine est recouverte d'une pellicule anti-griffe en nylon qui doit être enlevée avant de faire fonctionner la machine, faites également attention aux résidus de colle.

Pour effectuer cette opération, n'utilisez pas d'ustensiles pointus, de substance abrasive et inflammable.

Ceci parce que les isolants thermiques employés pour la construction de la machine et les résidus de graisse dûs aux parties mécaniques, en chauffants produisent de la fumée. **C'est pour cette raison que la première fois, l'appareil devra fonctionner à vide au maximum de sa puissance pendant 15-20 minutes à l'extérieur.**

ATTENTION L'aliment à cuire doit être posé sur le gril ou inséré dans le toasteur déjà chaud, en faisant attention aux risques résiduels de brûlure.

Pour placer l'aliment sur l'appareil suivre la procédure suivante:

- 1 assumer une position correcte (FIG. n°12), pour éviter le contact direct avec la

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE

pag. 14

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

- 6.1 - GÉNÉRALITÉS

pag. 15

CHAP. 7 - ENTRETIEN

- 7.1 - GÉNÉRALITÉS
- 7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION
- 7.3 - TUYAUX AU QUARTZ (TOASTEURS)

pag. 16

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

- 8.1 - MISE HORS-SERVICE
- 8.2 - ÉLIMINATION DE LA MACHINE

pag. 16

LISTE DES FIGURES

FIG. n°1	- Représentation générale de la machine	pag. 6
FIG. n°2	- Dessins d'encombrement	pag. 6
FIG. n°3	- Description de l'emballage	pag. 8
FIG. n°4	- Plaque signalétique - numéro de matricule	pag. 9
FIG. n°5	- Schéma électrique des GRILS: PDM/R/L/X; P2L	pag. 10
FIG. n°6	- Schéma électrique des GRILS: TOP R/L/X	pag. 11
FIG. n°7	- Schéma électrique des GRILS: CORT R/L/X CORT CRÊPES; ELIO R/L; PIL	pag. 12
FIG. n°8	- Schéma électrique des TOASTEURS: 4Q - 6Q/C	pag. 13
FIG. n°9	- Schéma électrique des TOASTEURS: 12Q/C	pag. 13
FIG. n°10	- Position des commandes sur les GRILS	pag. 14
FIG. n°11	- Position des commandes sur les TOASTEURS	pag. 14
FIG. n°12	- Position correcte pour l'utilisateur	pag. 15

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger; d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la machine ne fonctionne pas correctement, ne l'utiliser pas et n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE".
- Les GRILS et les TOASTEURS ont été conçus pour cuire, réchauffer, gratiner et griller les aliments. On recommande d'utiliser la machine uniquement pour cet usage et uniquement pour des produits alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
 - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
 - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
 - ⇒ si la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

Les dispositifs de sécurité mécanique de la machine sont conformes aux directives CEE 89/392 et mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68.

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité électriques, la machine est conforme aux directives CEE 73/23, 89/336, mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 et aux normes CEE EN 60335-1, EN 55014.

Même si les GRILS et les TOASTEURS sont dotés de dispositifs de sécurité

4.4 - SCHEMA ÉLECTRIQUE DES TOASTEURS (voir figure n°8/9)

4.4.1 - schéma électrique du 4Q et du 6Q/C

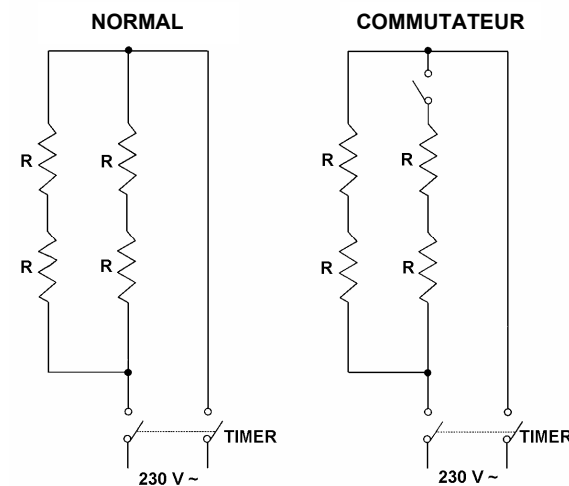


FIG. n°8 - schéma électrique des TOASTEURS: 4Q; 6Q/C

4.4.2 - schéma électrique des TOASTEURS: 12Q/C

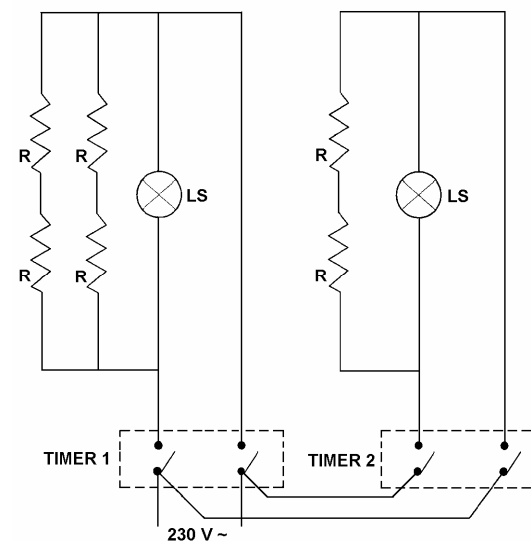
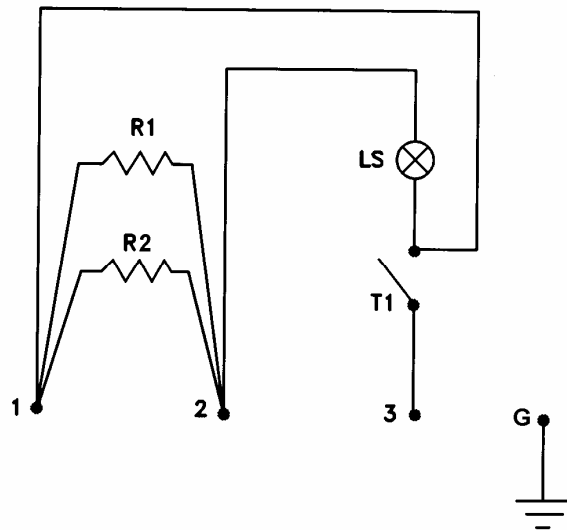


FIG. n°9 - schéma électrique des TOASTEURS: 12Q/C

4.3.3 - schéma électrique des GRILS: CORT R/L/X; CORT CRÊPES ELIO R/L; PIL

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

R1 - R2 = RÉSISTANCES
LS = VOYANT LUMINEUX
T1 = THERMOSTAT



CONNEXION 115 V MN / 220 ÷ 240 V MN

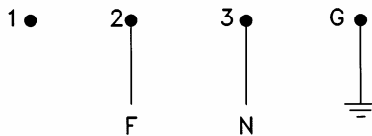


FIG. n°7 -schéma électrique des GRILS: CORT R/L/X; CORT CRÊPES ; ELIO R/L; PIL

électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement de la machine ou pendant son nettoyage et entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** (CEE 89/392 point 1.7.2) qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de brûlure dus aux opérations de cuisson de l'aliment.

1. 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Les GRILS et les TOASTEURS ont été conçus et réalisés par Notre Mison pour réchauffer, cuire, gratiner et griller des aliments (comme le poisson, la viande, les légumes, etc.) en garantissant

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène garantie par la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment;
- une dispersion de chaleur minimum à travers les résistances;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

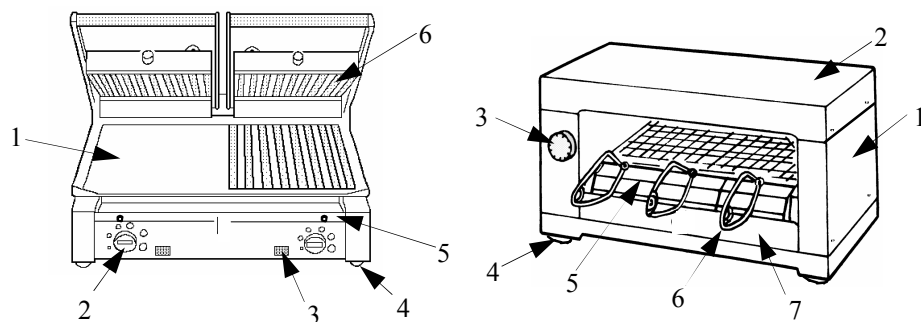
1.3.2 - caractéristiques de construction

Les TOASTEURS sont construits entièrement en acier inox AISI 430. L'acier inox garantit l'hygiène des parties en contact avec les aliments, il est en outre inattaquable par les acides et les sels, il est également très résistant à l'oxydation.

Les GRILS PD R-M-L; CORT R-L; ELIO R-L ont la structure en acier inox AISI 430 et la plaque de cuisson en ghise spéciale avec traitement d'émail alimentaire vétrifié, ceci garantit l'hygiène et en outre rend la surface inattaquable par les acides et les sels, elle est également résistante à l'oxydation. Le PD-X et le CORT-X ont une structure en acier inox AISI 430 et les plaques de cuisson en acier inox AISI 304.

1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



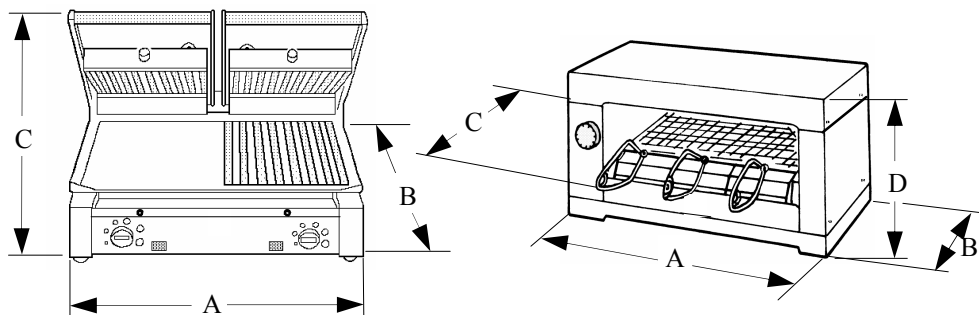
LEGENDE :

	GRILS	TOASTEURS
1	Plaque de cuisson inférieure	Structure
2	Thermostat	Partie supérieure
3	Voyant lumineux de fonctionnement	Timer
4	Pieds	Pieds
5	Collecteur de sauce	Grille
6	Plaque de cuisson supérieure	Pinces
7		Collecteur de miettes

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



4.3.2 - schéma électrique des GRILS: TOP L/M/R/X

R1 - R2 = RÉSISTANCES
LS = VOYANT LUMINEUX
T1 - T2 = THERMOSTATS
M1 - 3 = BORNES

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

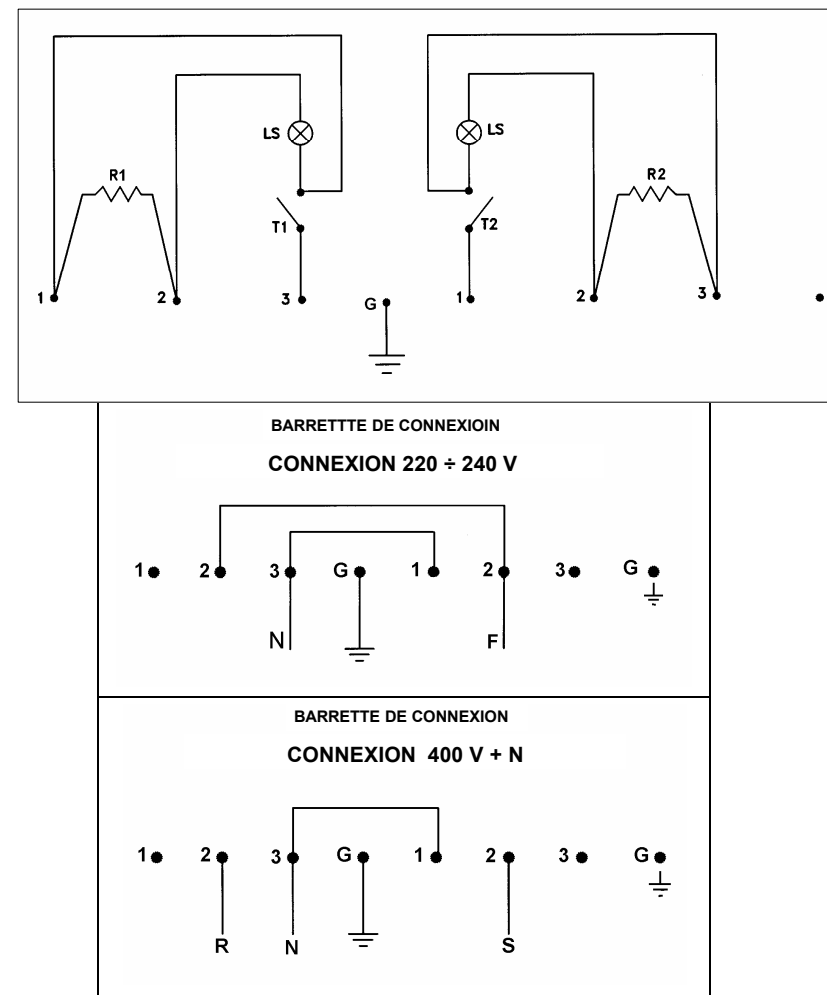


FIG. n°6 - schéma électrique des GRILS: TOP L/M/R/X

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE DES GRILS (voir figure n°5/6/7)

4.3.1 - schéma électrique des GRILS: PDM/R/L/X; P2L

R1 - R2 - R3 - R4 = RÉSISTANCES
LS = VOYANT LUMINEUX
T1 - T2 = THERMOSTATS
M1 - 3 = BORNES

SCHEMA ELECTRIQUE

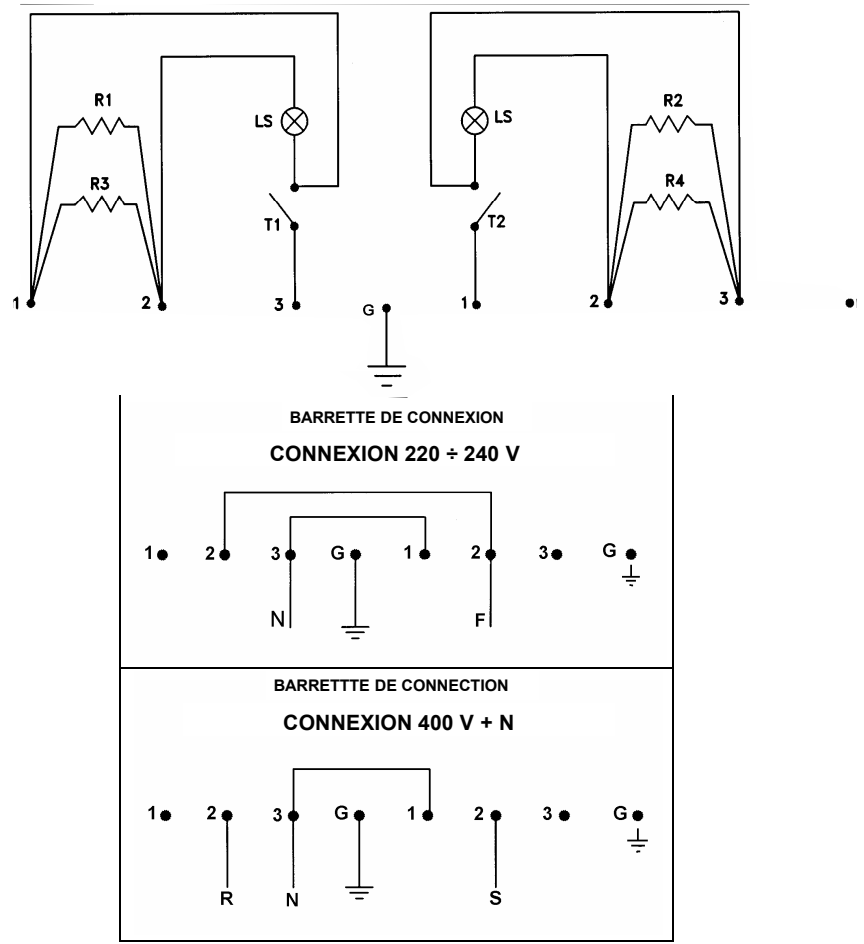


FIG. n°5 - schéma électrique des GRILS: PDM/R/L/X; P2L

TAB. n°1 - Dimensions et caractéristiques techniques des GRILS

Modèles	U.m.	ELIO L/R	CORT L/R/X CORT CRÊPES P1L	PD R/L/M/X P2L	TOP R/L/M/X
Longueur A	mm	260	380	515	515
Largeur B	mm	435	435	435	435
Hauteur C	mm	500	500	500	170
Surface utile	mm	250x255	355x255	500x255	500x255
Alimentation		230V / 50-60Hz 115V / 50-60Hz		230V / 50-60Hz 230-400V / TF+N 50-60Hz	
Puissance	W	1550	2050	3100	1700
Poids net	Kg	15	21	31	18

TAB. n°2 - Dimensions et caractéristiques techniques des TOASTEURS

Modèles	U.m	4 Q	6 Q	6 C	12 Q	12 C
Longueur A	mm	360	475	475	475	475
Largeur B	mm	265	265	265	265	265
Largeur C	mm	410	410	410	410	410
Hauteur D	mm	240	240	240	365	365
Nombre de toast	n°	4	6	6	12	12
Alimentation	Mn	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Puissance	W	1600	2400/2800	2900	3000/3600	4350
Poids net	Kg	6,5	7	7	8	8

ATTENTION: La machine est conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaque signalétique située sur le côté de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2.

